

El zapallito de tronco



■■■ El zapallito de tronco (*Cucurbita maxima* var. zapallito) es un cultivo de verano, tropical, muy sensible a las heladas. Si bien el más usado en Argentina es el "zapallito redondo de tronco", también se produce aunque en menor cantidad, el "zapallito largo o zucchini" (*Cucurbita pepo*). Ambos se consumen al estado inmaduro, ya que la cosecha es con la corteza aún tierna, comestible, las semillas están muy poco formadas y la parte interna del fruto está completa, sin cavidades, y no es ni ácida ni esponjosa.

El cultivo

Son plantas anuales, erectas, semiarbustivas, no rastreras, durante todo el ciclo productivo. Las hojas son grandes, pubescentes, con pecíolos muy largos (Fig. 1). Las hojas del zucchini tienen manchas blancas y los bordes en punta. La planta tiene de 15 a 20 hojas, pero la cantidad varía según la época del año y el cultivo.

Se cultivan principalmente al aire libre, aunque se ha comenzado a plantar en invernadero, con resultados variables. Tiene flores femeninas y masculinas en una

misma planta (Fig. 2), grandes, amarillas y solitarias, y muchas más que las que formarán los frutos. Se necesita de numerosas visitas de insectos polinizadores para que se pueda formar el fruto, esta puede ser una de las limitantes del cultivo en invernadero, sobre todo en los cultivos en primavera tempranas, cuando aún hay pocos insectos polinizadores (Fig. 3) y no entran tanto al invernadero.

Semillas e iniciación

El cultivo se inicia de semilla, que es de origen nacional. Hay híbridos de ambas especies en la actualidad, que logran mayor rendimiento (y mayor concentración) que las variedades de polinización abierta. La semilla es grande, si se inicia de forma directa (en el lote definitivo) se siembra "a golpe" colocando de 2 a 3 semillas por golpe en forma equidistante. También se puede iniciar por almácigo y trasplante. En este caso, el almácigo se realiza en bandejas con contenedores (speedlings) y el trasplante debe ser siempre con pan de tierra, ya que esta familia de cultivos (Cucurbitáceas) no tolera el trasplante a raíz desnuda. El plantín tiene muy alta tasa



Fig. 2: Flores de zapallo (masculina izquierda y femenina derecha)



Fig. 3: Abejorro polinizador

de crecimiento, por eso se debe plantar con una o dos hojas recién expandidas. La germinación es rápida pero requiere de altas temperaturas, las óptimas son de 30°C a 35°C. Las plantas tienen que disponerse sobre un lomo alto, ya que es muy sensible a los marchitamientos. La distancia entre plantas recomendada es entre 50 y 60 cm, y entre surcos de 80 a 90 cm, que se pueden disponer de a pares, dejando uno libre. Prefiere altas temperaturas y alta irradiación.



Fig. 1 Zapallito redondo de tronco en invernadero

Ciclo del cultivo

El ciclo es corto. A fin del invierno, y con protecciones temporarias tipo túnel bajo, el ciclo de plantación a cosecha puede ser de 60 días. Con altas temperaturas puede acortarse a 30 o a 45 días.

Cuidados del cultivo

No requiere especiales labores.

Cosecha y rendimiento

Se cosecha día por medio, y la cosecha dura aproximadamente 1 mes y medio a dos. Luego la producción declina, y es preferible renovar el lote. En otoño, la baja irradiación provoca disminución de la productividad. El rendimiento puede variar de 20.000 a 30.000 kg.ha⁻¹, según la época del año y la productividad del lote.

Adversidades

El zapallito redondo de tronco es muy sensible al marchitamiento ocasionado por *Phytophthora capsici*, por lo tanto hay que evitar encharcamientos y ser cuidadoso con no mojar el cuello de la planta para evitar la

proliferación de esta enfermedad. El zucchini es resistente a este hongo de suelo. Otro patógeno importante es el Oidio (Fig. 4). En general, los insectos plaga no ocasionan daños de importancia; estos pueden ser desde moscas blancas (Fig. 5), trips y pulgones, entre otros. Algunas plantas pueden tener síntomas de virus.

Comercialización y postcosecha

En Argentina se prefieren los zapallitos redondos verdes y brillantes, de tamaño mediano a chico (no más de 8 cm de diámetro) (Fig. 6). El zapallito largo o zucchini es más variable, pero también se lo prefiere de tamaño chico. Es mejor conservarlo en frío, y con alta humedad para evitar deshidratación y que pierda el brillo.



Fig. 4: Oidio



Fig. 5: Mosca Blanca